בס"ד

Счастливой Хануки!

HAPPY HANUKKAH

SMART J

J FUTURE



СРОО «ЕКАТЕРИНБУРГСКИЙ ЕВРЕЙСКИЙ ОБЩИННЫЙ ЦЕНТР «СИНАГОГА»
Адрес: Россия, 620026, г. Екатеринбург, ул. Куйбышева, 38а
Телефон/факс (многоканальный): (343) 216-74-74
Электронная почта: mail@evrei-ekaterinburg.ru
Сайт: www.evrei-ekaterinburg.ru





РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОНЧИКОВ

Ингредиенты:

- 750 г. муки (4 стакана)
- 11 г. дрожжей (1 пакетик)
- 75 г. сахара (3 ст.ложки)
- 5 г. соли (0,5 ч.ложки)
- 1,5 г. ванилина (1 пакетик)
- 120 г. растительного масла в тесто (0,5 стакана)
- 375 г. теплой воды (1,5 стакана)
- сахарная пудра для посыпки
- масло для жарки

Способ приготовления:

- Смешиваем в миске все сыпучие ингредиенты. Вливаем воду, растительное масло и замешиваем тесто. Закрываем пищевой пленкой или полотенцем и убираем в теплое место.
- Через 1,5 часа тесто выкладываем на стол, присыпанный мукой, и раскатываем пласт толщиной примерно 1,5 см. Круглой формочкой или стаканом вырезаем кружки и в середине каждого кружка вырезаем еще один маленький кружок и оставляем разделанные колечки минут на 10 для подъема.
- Разогреваем в глубокой сковороде масло примерно на 1/3. Жарим на среднем огне с обоих сторон до золотистого оттенка.
- Выкладываем готовые пончики на бумажную салфетку, чтобы она впитала лишнее масло, переносим их на блюдо, посыпаем сахарной пудрой или подаем к пончикам сгущенку, шоколадную пасту, ваш любимый джем или повидло.